Induktionskochfeld

ICOOK-S1-2000

Benutzerhandbuch

DE V1.2 Stand 01-2008



Vorwort

Sehr geehrter Kunde,

bitte nehmen Sie sich die Zeit dieses Handbuch vollständig und aufmerksam durchzulesen. Es ist wichtig, dass Sie sich vor der Inbetriebnahme mit den Bedienungselementen sowie mit dem sicheren Umgang Ihres Gerätes vertraut machen.

Dieses Handbuch sollte immer in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden, um im Zweifelsfall als Nachschlagewerk zu dienen und sollte gegebenenfalls auch etwaigen Nachbesitzern ausgehändigt werden.

Die Bedienung und Wartung dieses Gerätes birgt Gefahren, welche über Symbole in diesem Handbuch verdeutlicht werden sollen. Folgende Symbole werden im Text verwendet, Bitte beachten Sie die jeweiligen Hinweise sehr aufmerksam.



Sicherheitshinweis
Dieses Symbol markiert einen Hinweis, deren Beachtung zu Ihrer persönlichen Sicherheit dient.



Sicherheitshinweis
Dieses Symbol markiert einen Hinweis, deren Beachtung zur Vermeidung von Geräteschäden dient.



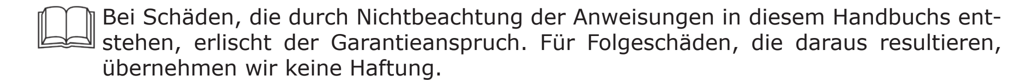
Sicherheitshinweis
Es besteht Verbrennungsgefahr. Greifen Sie niemals im oder unmittelbar nach dem Betrieb auf die Kochzone.



Allgemeiner Hinweis
Dieses Symbol markiert Hinweise und praktische Tipps für den Benutzer.

Wir haben den Inhalt des Handbuches auf Übereinstimmung mit dem beschriebenen Gerät geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben werden jedoch regelmäßig überprüft und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten, welche sie über unsere Homepage einsehen können. Sollten Zweifel in Bezug auf Eigenschaften oder Handhabung mit dem Gerät auftreten, so kontaktieren Sie uns bitte vor der Inbetriebnahme.

Alle Bilder sind Symbolfotos und müssen mit der aktuellen Ausführung nicht übereinstimmen. Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.



Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuchs entstehen, erlischt der Garantieanspruch. Für Folgeschäden, die daraus resultieren, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise

1.1. Vorbereitende Schritte

- Nach Empfang des Gerätes ist empfohlen zu kontrollieren ob die Ware mit dem im Auftrag, Frachtbrief oder Lieferschein angeführten Komponenten übereinstimmt. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig, um das Gerät nicht zu beschädigen. Weiters sollte das Gerät auf etwaige Transportschäden kontrolliert werden. Sollte die Lieferung unvollständig oder beschädigt sein, informieren Sie unverzüglich Ihren Händler.


Bewahren Sie die Verpackung ausserhalb der Reichweite von Kindern auf - Erstickungsgefahr!

- Der Minimalabstand von 200mm zu brennbaren bzw. 100 mm zu nicht brennbaren Materialen nach allen Seiten darf nicht unterschritten werden.
- Das Gerät immer auf einen ebenen festen Untergrund stellen um ein Kippen oder Verrutschen des Kochgefässes zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur auf hitzbeständigem Untergrund verwendet werden (nicht auf Tischtuch, Teppich, usw. verwenden).
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf magnetischen Oberflächen (z.B. Stahlplatte).

Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von starken Hitzquellen, offenem Feuer, in feuchter Umgebung oder in der Nähe von fliessendem Wasser.
- Das Gerät wird über einen integrierten Lüfter gekühlt. Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze und treffen Sie geeignete Vorkehrungen, dass keine Fremdgegenstände in die Lüftungsschlitze gelangen.

1.2. Elektrischer Anschluss


Verwenden Sie dieses Gerät nur bei einem geerdetem elektrischen System (Schukosteckdose) und bei einer Nennspannung von 220-240V 50Hz.

- Schliessen Sie das Gerät immer direkt an eine Steckdose an. Verwenden Sie keine Verteiler-/Mehrfachsteckdosen! Achten Sie bei Verwendung von Verlängerungskabeln darauf, dass dieses für die Leistung des Gerätes zugelassen ist.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und ein etwaiges Verlängerungskabel immer vor Anstecken auf Beschädigungen. Defekte Kabel dürfen nicht verwendet werden.

1.3. Bestimmungsgemässe Verwendung

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im privaten Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Defekte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.


Geräte mit einer defekten Glaskeramikplatte dürfen nicht in Betrieb genommen und müssen sofort vom Stromnetz getrennt werden.

- Benutzen Sie das Gerät bestimmungsgemäss nur zur Zubereitung von Speisen.
- Halten Sie die Kochzone und den Topfboden immer trocken und sauber. Sollte zwischen Topfboden und Kochzone Flüssigkeit gelangen, können sich Dampfblasen bilden und das Gerät beschädigen!
- Beachten Sie, dass raue oder verschmutzte Topf- bzw. Pfannenböden die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.
- Vermeiden Sie ein Leerkochen des Kochgefässes.

Erhitzen Sie niemals verschlossene Behälter auf der Kochzone (z.B. Konservendose). Durch den entstehenden Überdruck könnten diese aufplatzen.

- Das Kochgefäss muss immer mittig auf der Kochzone plaziert werden.
- Lassen Sie das Kochgefäss nach dem Kochen nicht auf dem Kochfeld stehen. Die Abstrahlwärme des Kochgefäßes erhitzt das Induktionskochfeld und bei ausgeschaltetem Gerät ist die interne Temperaturüberwachung deaktiviert.
- Das Gerät darf nicht angehoben oder transportiert werden, wenn sich ein Gegenstand darauf befindet.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit geeigneten Kochgefässen. Legen Sie niemals metallische Gegenstände auf die Kochzone. Diese könnten sich erhitzen.
- Magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Magnetbänder), dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden.
- Die Kochzone ist keine Arbeits- oder Abstellfläche. Verwenden Sie die Kochzone niemals als Schneidunterlage!



Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikplatte fallen können. Auch leichte Gegenstände können einen Sprung oder Riss in der Glasplatte hervorrufen!

- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach der Benützung immer ab.



Ziehen Sie den Stromstecker erst aus der Steckdose, nachdem der Lüfternachlauf beendet und das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

1.4. Gefahrenhinweise

- Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu diesem Gerät haben. Das Kochgeschirr wird bei der Anwendung sehr heiß und kühlt nur langsam wieder ab. Lassen Sie Kinder niemals die Schalter berühren oder damit spielen.
- Schützen Sie Ihre Hände vor heissen Kochgefässen mit wärmeisolierten Kochhandschuhen oder Topflappen.
- Achtung - überhitzte Öle oder Fette können sich schnell entzünden! Sollte es zu einem kleineren Brand auf der Kochzone kommen, schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie die Flammen mit einem großen Deckel oder einem feuchten Geschirrtuch. Auf keinen Fall dürfen Sie den Brand mit Wasser löschen!



Beachten Sie, dass das Kochgefäss sehr heiß sein kann. Die im Topfboden erzeugte Wärme kann so groß sein, dass durch die Abstrahlwärme auch die Kochzone darunter heiss wird. Berühren Sie daher das Kochfeld nicht unmittelbar nach einem Kochvorgang - Verbrennungsgefahr!



Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten den Oberkörper 50 cm von der eingeschaltenen Kochzone entfernt halten, da ein elektromagnetisches Feld entsteht.

1.5. Reinigung

- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.



Entfernen Sie übergelaufenes Kochgut unmittelbar mit einem Glaskeramikschaber. Nach dem Erkalten der Kochzone reinigen Sie diese gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Nicht entfernte Speisereste können sich auf dem Kochfeld entzünden und die Oberfläche beschädigen.

1.6. Reparaturen und Wartung

- Das Gerät darf durch den Benutzer nicht geöffnet werden. Umbauten oder Veränderungen sind unzulässig.
- Reparaturen dürfen nur von authorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

2. Spezifikation

Induktionskochfeld für den Heimbedarf mit einer Platte in Standgeräteausführung und maximal 2.000 Watt Leistung. Die vier integrierten Kochbetriebsarten in Verbindung mit einem Abschalttimer machen dieses Gerät zum idealen Kochgehilfen. Egal ob in der Küche, im Garten oder im Urlaub.

2.1. Technische Daten

Modell	ICOOK-S1-2000
für Nennspannung	220 - 240 V, 50 Hz
Nennleistung	max. 2.000 W
Betriebsarten	4 (davon 2 vollautomatische Betriebsarten)
Einstellbare Leistung [1)]	100 | 300 | 1.200 | 1.600 | 2.000 W
Einstellbare Temperatur [2)]	40-80 (Warmhalten) | 150 | 180 | 220 | 300 °C
Spulendurchmesser	Ø Aussen: 178 mm, Ø Innen: 55 mm
Stärke der Glasplatte	3,5 mm
Max. Belastbarkeit Glasplatte	20 kg
Kochgefässdurchmesser	Ø Minimal: 12 cm, Ø Maximal: 26 cm[3)]
Zeitvorwahl	1 - 99 Minuten
Abmessungen (BxTxH)	327 x 358 x 65 mm
Gewicht	2,9 kg

[1)] Die Leistung kann nur in der Betriebsart „Dünsten" direkt angewählt werden.
[2)] Die Temperatur kann nur in der Betriebsart „Braten" direkt angewählt werden.
[3)] Es können auch Kochgefässe mit einem Durchmesser grösser als 26cm verwendet werden, jedoch wird der aussenliegende Bereich des Gefässes nicht erwärmt.

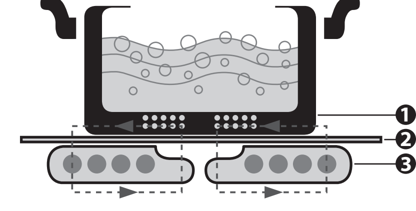
2.2. Funktionsweise

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Wärme direkt im Boden des Kochgefässes.

❶ **Pfannenboden** - Das Magnetfeld erzeugt im Pfannenboden Wirbelströme, welche das magnetische Pfannenmaterial sehr schnell erhitzen.

❷ **Glaskeramik-Kochfeldoberfläche** - Die leichte Erwärmung der Glaskeramik-Kochfeldoberfläche rührt einzig von der Abstrahlungswärme des Kochgeschirrs her.

❸ **Induktionsspule** - Unter dem Glaskeramik-Kochfeld ist anstelle eines Heizkörpers eine Induktionsspule angebracht, die ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt.



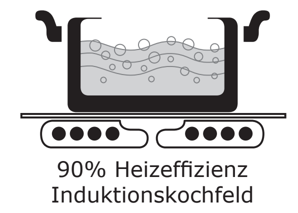
In der Praxis ist das Kochen mit Induktion mit dem Kochen mit Gas vergleichbar:

- präzise Regulierbarkeit
- keine Speicherwärme
- sehr schnelles Erhitzen

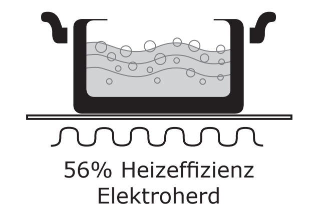
2.3. Eigenschaften

- Geringe Speichermassen und Wärmeübertragungsverluste erlauben kürzere Ankochzeiten. Es resultiert ein reduzierter Stromverbrauch in der Ankochphase.
- Durch eine mässig warme Kochfläche besteht kleinere Verbrennungsgefahr und verunmöglicht ein Anbrennen von übergekochten Speisen auf der Kochzone.
- Es gibt keine Wärme- bzw. Energieverluste durch zu grosse Herdplatten.
- Bei einer Leistungsänderung reagiert das Kochgut sofort, was ein Kochen ähnlich dem Kochen mit einem Gasherd ermöglicht.

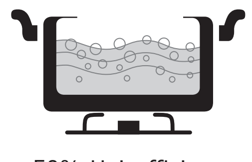
2.4. Vergleich von Heizeffizienzen



90% Heizeffizienz
Induktionskochfeld



56% Heizeffizienz
Elektroherd



50% Heizeffizienz
Gasherd

2.5. Geeignete Gefässe

Grundsätzlich gilt das nur magnetisierbares Pfannen-/Topfmaterial mit flachem Boden zum Kochen eingesetzt werden kann.

- Email-Pfannen
- Eisenbratpfannen
- Gusseisenpfannen

Einige EDELSTAHL 18/10-Pfannen haben zusätzlich einen magnetisierbarem Boden, diese können dann ebenfalls mit diesem Kochfeld verwendet werden! Nicht verwenden können Sie Gefäße aus Edelstahl 18/10, Aluminium, Glas oder Kupfer.

Als Test können sie einen Magneten zur Hand nehmen. Wenn dieser am Gefäßboden haften bleibt, kann der Topf bzw. die Pfanne mit einem Induktionskochfeld verwendet werden.

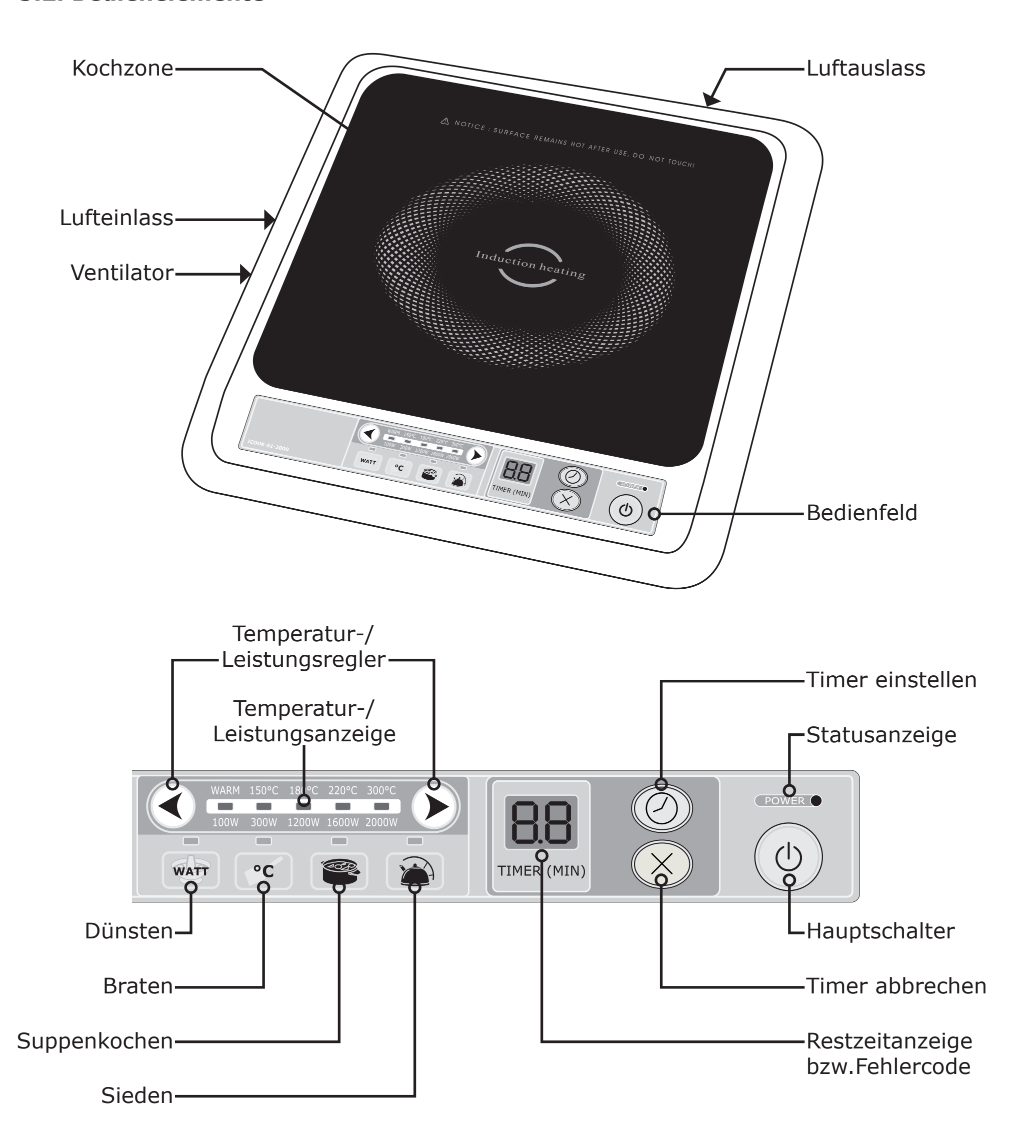
Der Durchmesser des verwendeten Kochgefässes muss mindestens 12 cm und maximal 26 cm sein. Gefässe mit einem Durchmesser grösser 26cm können zwar verwendet werden, jedoch wird der überstehende Bereich nicht mehr erhitzt.

3. Verwendung

3.1. Grundreinigung

Reinigen Sie die Kochzone vor der erstmaligen Inbetriebnahme gründlich mit einem feuchten Tuch. Die Oberfläche sollte nach der Reinigung frei von Fetten und Reinigungsmitteln sein. Bei der erstmaligen Verwendung kann es zu einer Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Bei laufender Benutzung verringert sich die Geruchsbildung und verschwindet schließlich ganz.

3.2. Bedienelemente



3.3. Automatische Funktionen

- Sollten Sie Gefässe verwenden, welche nicht für das Kochen mit Induktion geeignet sind (siehe 2.5. - geeignete Gefässe), wird die Fehlermeldung E1 angezeigt und es wird ein Signalton ausgegeben. Nach 60 Sekunden Betrieb ohne passendem Gefäss schaltet sich das Induktionskochfeld selbstständig ab.
- Sollte innerhalb von 150 Minuten (2,5 Stunden) keine Taste gedrückt und das Gefäss nicht (zumindest kurzzeitig) entfernt werden, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Bei Überschreiten der maximalen Temperatur des Gefässbodens schaltet das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es wird die Fehlermeldung E1 angezeigt. Diese Funktion ist auch dafür zuständig um ein anbrennen des Bratguts im Gefäss zu vermeiden. Stellen Sie wahlweise eine geringere Leistungsstufe ein oder geben Sie etwas Wasser in das Gefäss um den Boden abzukühlen.
- Die interne Temperaturregulierung des Gerätes erfolgt über den untenliegenden Ventilator. Sollte der Luftein- oder auslass verstopft sein, schaltet das Gerät nach Ertönen von 10 Signaltönen automatisch ab. Es wird die Fehlermeldung E2 angezeigt. Stellen Sie sicher, das der Luftein- bzw. auslass nicht verlegt oder verstopft ist. Starten Sie das Induktionskochfeld nach einer 5 minütigen Abkühlphase erneut.
- Sollten Sie den Kochtopf vom Gerät entfernen ohne das Gerät abzuschalten, wird die Fehlermeldung E1 angezeigt und es wird ein Signalton ausgegeben. Nach 60 Sekunden Betrieb ohne passendem Gefäss schaltet sich das Induktionskochfeld selbstständig ab.
- Nach dem Kochen kann die Temperatur innerhalb des Gerätes durch die Abstrahlwärme des Kochtopfes zu hoch sein. Die Temperatur wird von einen eingebautem Temperaturmessgerät kontrolliert und lässt den Ventilator bis zu 5 Minuten nachlaufen. Im Interesse der Langlebigkeit des Produktes, beenden Sie diesen Vorgang nicht vorzeitig indem Sie das Gerät ausstecken. Der Ventilator schaltet sich nach ausreichender-Abkühlung automatisch ab.

3.4. Bedienung



Beachten Sie alle Sicherheitshinweise für die Aufstellung und Verwendung sowie die Gefahrenhinweise (siehe Punkt 1).

- Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Schukosteckdose und betätigen Sie den Hauptschalter. Die Statusanzeige leuchtet. Die Timeranzeige zeigt --.
- Stellen Sie das befüllte Kochgefäss in die Mitte des Kochfeldes und drücken Sie die Taste für gewünschte Betriebsart (siehe unten).
- Um das Gerät abszuschalten drücken Sie erneut den Hauptschalter.



Betriebsart: Dünsten
In dieser Betriebsart wird die Ausgangsleistung des Kochfeldes angewählt. Als Standardwert sind 1.200 Watt vorgegeben. Sie können die Leistungsabgabe über die Leistungsregler (Pfeile links/rechts) gemäss ihren Bedürfnissen anpassen.
Wenn der Leistungsregler aus WARM gestellt wird, gibt das Kochfeld eine Leistung von ca. 100 Watt ab und hält das Kochgefäss zwischen 40 und 80°C.



Betriebsart: Braten
In dieser Betriebsart wird die Gefässbodentemperatur angewählt. Als Standardwert sind 300°C vorgegeben. Sie können die Solltemperatur über die Leistungsregler (Pfeile links/rechts) gemäss ihren Bedürfnissen anpassen.
Die eingestellte Temperatur wird über einen integrierten Temperatursensor überwacht und konstant gehalten.
Dieser Modus eignet sich speziell zum Frittieren oder Braten.



Betriebsart: Suppenkochen
In dieser Betriebsart steuert die integrierte Elektronik einen vollständigen Suppenkochvorgang. Der Kochvorgang beträgt ca. 1-2 Stunden. Während des Vorgangs kann die Temperatur bzw. Ausgangsleistung vom Benutzer nicht verstellt werden.
Um Zeit zu sparen können Sie den Gefässinhalt über die BRATEN Betriebsart aufkochen und im Anschluss auf diesen Modus wechseln.



Betriebsart: Sieden
Diese Betriebsart ist für das Aufkochen von 1 bis 4 Liter Wasser geeignet. Während des Vorgangs kann die Temperatur bzw. Ausgangsleistung vom Benutzer nicht verstellt werden.
Das Gerät schaltet sich automatisch ab, nachdem der Aufkochvorgang beendet ist.



Zeitvorwahl / Timer einstellen
Mit der Zeitvorwahltaste können Sie die Zeit, bis sich das Kochfeld automatisch abschaltet einstellen. Mögliche Zeitvorwahl 1 bis 99 Minuten.
Durch kurzes drücken der Vorwahltaste erhöhen Sie die Abschaltzeit um jeweils eine Minute, durch langes drücken der Taste um jeweils zehn Minuten.
In der Anzeige wird die aktuelle Restzeit in Minuten angezeigt. Sie können die Betriebsarten wechseln.
Das Induktionskochfeld schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.



Zeitvorwahl / Timer abbrechen
Wenn Sie die X-Taste drücken, löschen Sie die aktuelle Zeiteinstellung. Das Induktionskochfeld läuft in der eingestellten Betriebsart weiter, ohne sich automatisch abzuschalten.



Hinweis
Nach Beendigung des Kochvorgangs läuft der Lüfter bis zu 5 Minuten nach. Unterbrechen Sie den Vorgang nicht!

4. Reinigung und Pflege



Beachten Sie, dass die Abstrahlwärme des Kochgefässes die Kochzone erhitzt. Lassen Sie das Gerät vor einer Reinigung immer abkühlen - Verbrennungsgefahr!



Das Gerät darf nur gereinigt werden, wenn dieses vom Stromnetz getrennt ist! Achtung Gefahr eines Elektroschocks!



Beachten Sie, dass scharfe und scheuernde Reinigungsmittel das Gerät beschädigen können! Reinigen Sie das Gerät daher immer nur mit einem feuchten Lappen. Starke Verschmutzungen auf der Kochzone können mit einem Glaskeramikschaber und Glaskeramikreiniger entfernt werden.



Beachten Sie, dass Rückstände von Reinigungsmaterialien oder Wasser das Gerät ebenfalls beschädigen können. Reiben Sie daher das Gerät immer nach erfolgter Reinigung mit einem sauberem Tuch trocken.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es im Anschluss trocken (Gerät muss vom Stromnetz getrennt sein!)

Im Allgemeinen gilt, dass Sie das Gerät immer vor einer Reinigung ausreichend abkühlen lassen sollten. Gelangen allerdings Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe oder Aluminiumfolie auf die Kochfläche, sollten Sie das Gerät sofort ausschalten und die Rückstände mittels eines Glasschabers von der Kochfläche entfernen. Anderenfalls brennen sich diese Rückstände ein. Eine Reinigung zu einem späteren Zeitpunkt ist hier nicht bzw. fast nicht mehr möglich.

Den Glasschaber sollten Sie nur bei stärkeren Verschmutzungen einsetzen, um eine Beschädigung bzw. ein Zerkratzen der Glasoberfläche zu vermeiden.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

5. Mögliche Fehler und Problemlösungen

Fehler	Grund	Lösung
Keine Anzeige/Funktion	G1. Keine Spannung	L1a. Stecken Sie den Strom stecker ein L1b. Steckdose auf Spannung überprüfen
	G2. Netzteil des Kochfeldes defekt	L2. Gerät zur Reparatur einsenden.
Kochfeld zeigt E0 an	G1. Elektronikdefekt	L1. Gerät zur Reparatur einsenden
Kochfeld zeigt E1 an und schaltet sich nach 60 Sekunden ab.	G1. Kein geeignetes Kochgefäss	L1. Verwenden Sie ein passendes Kochgefäss
	G2. Passendes Gefäss nicht in Sensorreichweite	L2. Verringern Sie den Abstand zwischen Kochplatte und Gefäss
	G3. Überhitzungsschutz hat ausgelöst	L3. Gerät 10 Minuten abkühlen lassen und Lüftung kontrollieren.
	G4. Sensor defekt	L4. Gerät zur Reparatur einsenden.
Kochfeld zeigt E2 an	G1. Umgebungstemperatur zu hoch	L1. Verwenden Sie das Kochfeld evtl. in einem anderen Raum
	G2. Lufteinlass oder -auslass ist verstopft	L2. Reinigen Sie den Lufteinlass bzw. -auslass
	G3. Interne Kochfeld Temperatur ist zu hoch	L3. Starten Sie das Kochfeld nach einigen Minuten neu
Kochfeld zeigt E3 an	G1. Die Versorgungsspannung ist höher als 260 Volt	L1. Überprüfen Sie die Spannungsquelle
Kochfeld zeigt E4 an	G1. Die Versorgungsspannung ist niedriger als 170 Volt	L1. Überprüfen Sie die Spannungsquelle
Kochfeld zeigt E5 an	G1. Temperatursensor defekt	L1. Gerät zur Reparatur einsenden
Kochfeld zeigt E6 an	G1. Falsche Betriebsart ausgewählt	L1. Bei manchen Betriebsarten kann ein sehr heißer Topf diese Fehlermeldung erzeugen. Lassen Sie das Gefäss abkühlen.

<table>
<tr><th>Fehler</th><th>Grund</th><th>Lösung</th></tr>
<tr><td>Kochfeld zeigt E6 an</td><td>G2. Keine Flüssigkeit im Gefäss</td><td>L2. Geben Sie Flüssigkeit in das Gefäss</td></tr>
<tr><td>Kochfeld stoppt das Aufheizen während Betrieb</td><td colspan="2">Dies ist normal. Der Temperatursensor schaltet, je nach Betriebsart ein und aus um das Kochgut innerhalb des eingestellten Temperatur-/Leistungsbereiches zu halten.</td></tr>
<tr><td>Die Temperatur gerät ausser Kontrolle während des Betriebs</td><td>G1. Gefäss nicht mittig positioniert

G2. Gefäss ist mehr als 2mm konkav</td><td>L1. Platzieren Sie das Gefäss mittig

L2. Verwenden Sie ein passendes Gefäß</td></tr>
<tr><td>Die Flüssigkeit kann im Siedemodus nicht zum Kochen gebracht werden</td><td>G1. Flüssigkeitsmenge mehr als 4 Liter

G2. Gefäss ist zu gross

G3. Umgebungstemperatur unter 5°C</td><td>L1. Verringern sie die Wassermenge oder wechseln sie die Betriebsart

L2. Verwenden Sie ein passendes Gefäss

L3. Versuchen Sie eine kleinere Flüssigkeitsmenge zu erwärmen bzw. wechseln Sie den Raum.</td></tr>
</table>

6. Garantiebedingungen

Die Garantiedauer dieses Gerätes beträgt 12 Monate ab Zustellung zum Endverbraucher, längstens jedoch 14 Monate nach dem Lieferdatum. Unter dem Lieferdatum ist jenes Datum zu verstehen welche bei der Auslieferung auf dem jeweiligen Transportschein (Lieferschein oder Rechnung) angeführt ist.

Garantiegrenzen

Sollte dieses Gerät professionell, häufig und dauernd in Gebrauch stehen, obwohl die oben angegebene Frist von 12 Monaten noch nicht abgelaufen ist, verfällt die Garantie. Innerhalb der vorher genannten Grenzen verpflichten wir uns jene Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen, welche nach Prüfung durch uns oder einer autorisierten Servicestelle Herstellungs- oder Materialfehler aufweisen. Die Instandsetzung oder ein Austausch defekter Teile innerhalb der Garantie verlängert keinesfalls die Gesamt-Garantiezeit des Gerätes. Alle während der Garantiezeit instandgesetzten oder ausgetauschten Teile oder Baugruppen werden mit einer Garantiedauer ausgeliefert, welche der restlichen Garantiezeit des Original-Bauteils entspricht.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die von folgenden Faktoren verursacht werden:

- Nichtbeachtung der im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Vorschriften.
- Das Produkt wurde zu einem anderen Zweck verwendet als beschrieben.
- Unsachgemäße Verwendung, nicht erlaubte Umweltbedingungen.
- Nicht autorisierte Änderungen am Gerät.
- Von nicht autorisiertem Personal durchgeführte Reparaturen.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Unzureichende bzw. falsche Reinigung

Kleinere Mängel (Kratzer, Verfärbungen) können auftreten, beeinträchtigen aber nicht die Leistungsfähigkeit des Gerätes und werden deshalb nicht durch die Garantie abgedeckt.

Wir haften nicht für Kosten, Schäden oder direkte bzw. indirekte Verluste (einschließlich eventueller Gewinn-, Vertrags- oder Herstellungsverluste), die von der Benutzung des Gerätes oder von der Unmöglichkeit, das Gerät zu benutzen, verursacht wurden.

Garantieleistungen

Die Garantieleistung erfolgt an unserem Standort bzw. am Standort einer von uns autorisierten Servicestelle.
Die defekten innerhalb der Garantie getauschten Teile, gehen automatisch nach abgewickeltem Austausch in unseren Besitz über.

7. Altgeräteentsorgung



Das Symbol „durchgestrichene Abfalltonne“ auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nach dem Ende seines Benutzungszeitraums nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

8. Konformitätserklärung



Wir, die **Rotek Handels GmbH, Handelsstrasse 4, A-2201 Hagenbrunn** erklären hiermit, dass dieses Induktionskochfeld in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen entspricht, welche in folgenden EG Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind:

73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie
93/68/EWG CE-Kennzeichnung

Für die Konformitätsbewertung wurden folgende harmonisierte Normen herangezogen:

EN 60335-1:2002
EN 60335-2-9:2003/A1:2004

Hagenbrunn, 14.02.2008 (Robert Rernböck, Geschäftsführer)

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an :

Rotek Handels GmbH
Handelsstr. 4, A-2201 Hagenbrunn

Tel : +43-2246-20791
Fax : +43-2246-20791-50
e-mail: office@rotek.at
http://www.rotek.at